

TORSK I FAD MED KARRY

Virkelig lækker opskrift på torsk i fad med porrer og æbler samt en fantastisk karrysauce med fløde.



TIL

4 personer

- 4 porrer
- 2 æbler (små)
- 3 spsk smør
- 2 spsk karry
- 4 dl fløde
- 1 spsk hvedemel
- 400 g torsk
- salt
- peber
- evt. ½ terning grøntsagsbouillon eller fiskebouillon (kan sagtens udelades)

Rengør porrerne og skær dem i skiver. Skræl æblerne og skær dem i små tern.

Tænd ovnen på 180 grader.

Smelt smørret på en pande og svits karryen deri. Kom porrerne på panden og svits dem lidt, inden æblerne også tilsættes. Lad det stege ved middel varme indtil porrerne er møre.

Rør fløde og hvedemel sammen og kom det på panden, mens der røres. Tilsæt evt. bouillonterning (kan sagtens udelades). Smag til med salt og peber.

Rengør torskestykkerne og krydr dem med salt og peber. Kom karryblandingen fra panden i et ildfast fad og læg torskestykkerne på toppen.

Sæt fadet i ovnen og bag ved 180 grader i 10-15 minutter (afhængig af ovn og fiskens tykkelse).

Servér f.eks. retten med ris eller pasta, eller bare som den er. Mango chutney passer også rigtig godt til.